

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,
die Gesundheit unserer Gäste liegt uns am Herzen.
Deshalb kochen wir für Sie genauso, wie wir auch für uns selbst kochen
würden - ehrlich, bewusst und mit höchsten Ansprüchen an die
Qualität unserer Zutaten.

Wir verzichten konsequent auf ungesunde Samenöle und
verwenden stattdessen ausschließlich Rinderfett, sowie
kaltgepresstes Olivenöl von De Cecco.
Geschmacksverstärker wie Glutamat oder Hefeextrakte
haben in unserer Küche auch keinen Platz.
Zudem salzen wir seit über 20 Jahren ausschließlich mit Himalaya-Steinsalz
und verzichten auf raffiniertes, weißes Salz.

All das sind Dinge, die uns wichtig sind, die wir selber jeden Tag leben
und die wir auch gerne mit Ihnen teilen möchten.

Genießen Sie ihren Aufenthalt bei uns.
und jetzt...Guten Appetit!

Ihre Familie Ott und das ganze Team

DRINK & DRIVE

Apfelsecco 0,0% Alkoholfreier Apfelsekt Weingut Köberlin	8,30
Suß – Saurer Leo 0,0% Zitrone – Ingwer Apfelsecco Rosmarin Soda Eis	9,00
Rubin – Spritz 0,0% Hibiskusblüten – Zitrone und Wachholderbeer – Ingwer Soda Eis	9,00
Bernstein – Spritz 0,0% Lavendelblüten – Orangen – Rosmarin Soda Eis	9,00
Martini Florale Tonic 0,0% Martini Florale Fever Tree Tonic zarte Blumennoten	9,00
Apéro Zero X Weingut Alexander Laible Orange, Hibiskus, Maracuja Tonic – Water	9,00

DON'T DRINK & DRIVE

Ott's Winzersekt Hauscuvée	8,00
Solare – Spritz Solare Zitrus – Rosmarin Winzersekt	9,00
Frühlingstraum Hollunderblüte Winzersekt Soda Orange Eis	9,00
Apérol Spritz Apérol Winzersekt Soda Eis	9,00
Ingwer – Spritz Aperol Winzersekt Ingwer Rosmarin Eis	9,00
Campari Spritz Campari Winzersekt Orange	9,00
Ott's Sparkling Rubin Hibiskusblüten – Zitrone und Wacholderbeere Sekt Rosmarin Eis	9,00
Ott's Sparkling Bernstein Lavendelblüten – Orangen – Rosmarin Sekt Eis	9,00
Maracuja – Spritz Aperol Maracuja Sekt Eis	9,00

Weiter leckere Apéros findet Ihr auf unserer Getränkekarte

TAPAS

Grana Padano Würfel, 16 Monate gereift 100g 12,50
Grana Padano cubes, aged 16 months | 100g

Pikante, marinierte, Kalamata Oliven 8,50
spicy, marinated, Kalamata olives

Buffalo Spicy Chicken Wings 3 Stück 7,50 | 6 Stück 13,00
spicy buffalo chicken wings

+

ÜBERRASCHUNGSWEIN

Eine Flasche Weiß – oder Roséwein - oder Rotwein
aus unserem Gewölbekeller für Sie ausgesucht 26,90

AUS DEM SUPPENKESSEL

Gaszpacho Andalouse | kalte, pikante andalousische Gemüsesuppe 11,50 | 9,50
Cold | gaszpacho andalouse | spicy | vegetable soup

Crèmesüppchen von frischem Sellerie, im Weckglas serviert 11,50 | 9,50
creamsoup of fresh celery

SALATE UND KLEINE GERICHTE

Elsässer Wurstsalat | Rohkostsalate | Käse | Pommes frites 18,50 | 16,50
Alsatian sausage salad | raw vegetable salads | cheese | French fries

Elsässer Flammkuchen | Speck | Zwiebeln | Schnittlauch 15,50
Alsatian tarte flambée | bacon | onion | chives

140g Tatar vom Weideochsen | Kapern | Zwiebeln | Tomaten, Salatbouquet | Toast 23,50 | 21,50
140 g grass feed beef tatar | capers | onions | tomatoes | salad bouquet | toast

Gemischter Salat | marinierte Rohkostsalate | Kerne | Kräuter | Hausdressing 10,50 | 8,50
mixed salad | raw vegetables | leaf lettuce | seeds | herbs | housedressing

VEGETARISCHE GERICHTE, PFIFFERLINGE

Steinpilzravioli in Tomaten – Salbeibutter,
Kirschtomaten, Kerne, Steinchampignons, Parmesan 24,90 | 22,90
Porcini mushrooms | sagebutter, cherytomatoes, parmescheese, mushrooms

Paccheri Nudeln, Tomaten, Basilikum, Mozzarella 23,90 | 21,90
paccheri noodles, tomatoes, basil, mozzarella

Fettucine | Tomatensauce | Oliven | Kapern | Parmesan 23,00 | 21,00
fettucine | tomatoesauce | olives | capers | Parmesan

Pfifferlingsrisotto mit frischem Parmesan und Kräutern 28,90 | 26,90
risotto of fresh chanterelles, parmesan cheese, herbs

Rösti mit frischer Pfifferlingsrahmsauce 28,90
rösti with creamsauce of fresh chanterelles

TIPP DER WOCHE

Kalbskotelette mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
und Papadelle 38,00

&

1dl Ott's Hauswein rot, Cuvée aus
Pinot Noir und Regent 6,50

AUS SEEN UND MEER

Gebratenes Saiblingsfilet mit Pfifferlingsnudeln 34,90 | 32,90
grilled filet of char, chanterelles noodles

Zander auf feinem Pfifferlingsrisotto 34,90 | 32,90
grilled filet of pike perch, risotto of fresh chanterelles

UNSERE KLASSIKER, PFIFFERLINGE

Oma's hausgemachter Hackbraten | Spätzle | Pfefferrahmsauce 23,50 | 21,50
Grandma's meatloaf | homemade Spätzle |

Kalbsbäckle, Pfifferlingsrahmsauce und Papadelle 34,90 | 32,90
braised, veal cheeks, creamsauce of fresh chanterelles

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Pommes frites 31,50 | 29,50
Wiener Schnitzel with French fries

Black Angus Rinderfilet | Café de Paris | Marktgemüse | -Pommes frites 45,50 | 43,50
black Angus beef filet | café de Paris | seasonal vegetables | French fries

Pariser Pfeffersteak | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln 300g | 200g 41,50 | 39,50
Parisian pepper steak | seasonal vegetables | rosemary potatoes

Champignonrahmschnitzel vom Schwein | hausgemachte Spätzle 24,50 | 22,50
porc cutlet | creamsauce of brown mushrooms | homemade spätzle

Suure Leber vom Kalb | Balsamicojus | Bratkartoffeln 26,90 | 24,90
veal liver | balsamicojus | fried potatoes

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" | Pfifferlingsrahmsauce | hausgemachte Rösti 34,00 | 32,00
sliced veal „Zurich style“ | creamsauce of fresh chanterelles

Cordon bleu vom Weideschwein | Raclettekäse | Gemüse | Pommes frites 29,50
cordon bleu of porc | raclette cheese | fresh market vegetables | French fries

SOMMERLICH, LEICHTE GERICHTE

Gaszpacho Andalouse | kalte, pikante andalousische Gemüsesuppe 11,50 | 9,50
Cold | gaspacho andalouse | spicy | vegetable soup

Tomaten – Mozzarella, Basilikum Olivenöl, Balsamico 14,50
Fresh asparagus | rumpsteak | Hollandaise | new potatoes

Vitello Tonato 120 g | kalter Kalbsbraten aus dem Rücken | Thunfischsauce | Salatbouquet 21,90
cold rack of veal | sauce of tuna | saladbouquet

Elsässer Wurstsalat | Rohkostsalate | Käse | Pommes frites 18,50 | 16,50
Alsatian sausage salad | raw vegetable salads | cheese | French fries

Frischer Rindfleischsalat aus dem Tafelspitze, Vinaigrette, Salatgarnitur, Brägele 21,00 | 19,00
lukewarm asparagus | New potatoes | Hollandaise

Großer Salatteller | gebratene Putenbrust | Rohkostsalat | Blattsalat | Kerne 24,50
Large salad | steak of turkeybreast 150g | raw food salad | roasted seeds

DER PERFEKTE SOMMERWEIN

2023er Rivaner, Weingut Karl.H. Johner Bischoffingen
1dl = 4,60 | 2,5dl = 10,35 | Originalflasche 0,7ltr = 28,00

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Coup Romanoff 13,90
große Kugel Vanille Eis | mit Orangenlikör marinierte Erdbeeren | Schlagrahm

Flammkuchen 13,50
mit Apfel | Zimt | Rosinen

Riesen Kugel Eis 5,50
Vanille | Zitronensorbet | Brombeersorbet | Haselnuss | Vanille | Schoko | Erdbeer | Orangensorbet

Affogato 6,50
1 Kugel Vanille Eis | frisch gebrühter Espresso

Pistatie Spezial 9,90
große Kugel Vanille Eis | ital. Pistatienlikör

Schoko Spezial 9,90
große Kugel Schoko Eis | Sahne | Himbeer | Eierlikör

Apérol on Ice 9,90
1 große Kugel Orangensorbet | Apérol aufgefüllt

Hugo on Ice 9,90
1 große Kugel Zitronensorbet | Hugo | Zitrone | Rosmarin

Vodka Sorbet 9,90
1 große Kugel Brombeersorbet | 2cl Vodka

Crème brûlée 11,50
gebrannte Crème | Orangen zesten

Tarte Tatin 13,50
karamellisierte, französische Apfeltarte | Vanille Eis

Eiskaffee 9,00
2 Kugeln Vanille Eis | kalter Kaffee | Schlagrahm

Eisschokolade 9,00
2 Kugeln Vanille Eis | Milkschokolade | Schlagrahm

FÜR WEINFREUNDE – GLASWEISE GENIESSEN

besondere Tropfen, im offenen Ausschank als 1dl | 2,5dl | Originalflasche

ROTE TOPGEWÄCHSE

2007	Salviano Turlo Sangiovese & Cabernet Tenuta di Salviano Umbrien	6,50 15,00 39,00
2022	Kaapzicht Cuvée Anna „Shiraz“ only Sansibar 100% Shiraz, Kaapzicht Estate, Stellenbosch	9,90 22,00 59,00
2019	Spätburgunder am Klotz, Weingut Am Klotz Istein	7,50 16,50 44,50
2023	Ott's Hauswein rot Cuvée aus Spätburgunder und Regent Behringer Britzingen	6,30 14,10 39,50
2018	Tamino Cabernet Carbon Cabernet Cortis	5,60 12,40 33,50
2022	Kaiken Ultra 100% Malbec, Hazienda Kaiken, Argentinien	7,50 16,60 45,00
2010	Crozes Hermitage Paul Jaboulet	10,80 24,00 65,00
2018	Pinot Noir Barrique Kiefe Seufert Ballrechten Dottingen	8,10 18,10 49,00

EINFACHE ROTWEINE UND WEISSHERBST

Oberbergener Spätburgunder Fasswein	4,00 8,50
Britzinger Spätburgunder halbtrocken	4,80 9,50
Rotweinschorle	5,00

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER FLASCHENWEINKARTE

WEISSE TOPGEWÄSCHSE

2023	Mas a Miel Muscat de riversaultes (Süßwein / Dessertwein)	5cl 12,50
2017	Bischoffinger Rivaner Weingut K.H.Johner	4,60 10,35 28,00
2024	Grauburgunder vom Löss Weingut Landerer	5,60 12,40 33,50
2023	Weiler Schlipf Weissburgunder Hauswein Weingut Röschard Weil am Rhein	4,75 10,55 28,50
2013	Vani Volxem Mosel – Saar, Saarielsing Weingut Van Volxem Wiltingen	9,00 20,00 54,00
2024	Roé Clarette Weingut Knipser Weingut Knipser Lammersheim	6,00 14,00 37,00

UNKOMPLIZIERTE WEISSWEINE

Weiler Gutedel Weingut Röschard Weil am Rhein	3,90 6,50
Britzinger Gutedel Fasswein	3,90 6,50
Riesling Bassermann – Jordan	5,90 10,50
Gutedelschorle vom Britzinger Gutedel	5,00

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER FLASCHENWEINKARTE

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Zitronenschorle (frisch)	0,25l 4,20	0,4l 6,00
Himbeerschorle (Sirup)	0,25l 3,00	0,4l 4,50
Maracujaschorle	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Apfelschorle naturtrüb	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Johannisbeerschorle	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Orangensaft	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Cranberryschorle	0,25l 5,50	0,4l 7,00
Tomatensaft	0,25l 5,50	0,4l 7,00
Craberryschorle	0,25l 5,10	0,4l 7,00

APÉRITIFS

Ott's Haussekt	0,1l 8,50
Ott's Spezial Sekt & Cranberry	0,1l 8,50
Ott's Haussekt mit Hollunderblütensirup	0,1l 9,00
Hugo Frizzante Holunder Minze	0,2l 9,00
Key Lime Spezial Haussekt	0,1l 9,00
Champagner	0,1l 12,50
Kir Royale Haussekt mit Cassis	0,1l 12,50
Martini Bianco Rosso Dry	5cl 6,50
Sherry Dry Fino Sweet	5cl 6,50
Portwein Weiss Rot	5cl 6,50
Cynar Soda Orange	5cl 7,50
Campari Soda Orange	5cl 7,50

BIER

Waldhaus Pils Fass	0,3l 4,60 0,4l 5,50 0,5l 6,00
Waldhaus alkoholfrei	0,3l 5,00
Walhaus Weizen alkoholfrei	0,5l 6,00
Waldhaus Weizen	0,5l 6,00

GRANDERWASSER

In der Karaffe	0,25l 3,70 2,5dl 6,50 1ltr. 7,90
Still Medium Sprudel	

Belbtes Wasser nach Johann Grander, doppelt filtriert

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SCHOKOLADE

Café crème mit Schoko Rahmkübeli	4,20
Espresso mit Schoko – Sahne – Rahmkübeli	4,20
Cappuccino	4,20
Cappuccino	4,20
Tasse Milchkaffee	4,20
Irish Coffee Irish Whiskey Schlagrahm	9,50
Kaffee Amaretto 2cl Amaretto Schlagrahm	9,50
Caotina Vollmilch Schlagrahm	4,50
Ovomaltine Vollmilch Schlagrahm	4,50
100% Cacao Vollmilch	7,50
Schoko Jamaica Rum Schlagrahm	9,50
Schoko Amaretto Amaretto Schlagrahm	9,50
Schoko Caramel Caramel Schlagrahm	9,50